



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Max Goldbach | Lucas Jähn
Jens Lucius | Susann Scheffel | Khalifa Lahmadi | Natalia Trotsiuk | Sarah Tillenburg

Vorspeisen

Jakobsmuschel

Quitte | Dejavu | Alge | Kartoffel | €14

Weißburgunder „Fallbeil“ | Weingut F.E. Schott | Nahe

0,2l €8 | Flasche 0,75l €28

Panna Cotta

Ziegenmilch | Schwarzwurzel | Hirschschenken | Haselnuss | €12

Chardonnay & Weißburgunder „GROHSARTIG“ | Weingut Groh | Rheinhessen

0,2l €9 | Flasche 0,75l €33

Salat

Granatapfel | Feldsalat | Frisée | Kürbis | Wachtel Ei | Rote Bete Dressing | €10

Cuvée Rosé | Weingut am Nil | Kallstadt Pfalz

0,2l €8 | Flasche 0,75l €28

Suppe

‘VEN Zwiebelsuppe ‘

Brie | Brot | €9

Zwischengang

Bete & Kürbis

Rote Bete | Ringel Bete | Kürbis | Trompetenpilz | Kräuter | €14

Cuvée Nr. 11 – PriSecco | alkoholfrei | Manufaktur Jörg Geiger | Baden

0,1l €8 | Flasche 0,75l €28

MeliáRewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Max Goldbach | Lucas Jähn
Jens Lucius | Susann Scheffel | Khalifa Lahmadi | Natalia Trotsiuk | Sarah Tillenburg

Hauptgänge

Gänsekeule

Rotkohl | Rosenkohl | Apfel | Kartoffel | €26

BIO Heidesheimer Schwarzriesling | Weingut Feth | Rheinhessen

0,2l € 9 | Flasche 0,75l € 33

Kalbs Tafelspitz

Wirsing | Schwarze Walnuss | Karotte | Polenta | €25

Grüner Veltliner „Wildwux“ Biowein | Weingut Geyerhof | Kremstal - Österreich

0,2l € 9 | Flasche 0,75l € 33

Adlerfisch

Blumenkohl | Mais | Fregola Sarda | Klare Sauce | €26

Pinkfein - Fünf Freunde Cuvée | Weingut Zur Schwane | Franken

0,2l € 8 | Flasche 0,75l € 28

Desserts

Irish Coffee

Biskuit | Schokolade | Kaffee | Whisky | Karamell | Mandarine | €9

Hieu

Reis | Kokos | Sauerrahm | Zwerg-Orange | €8

Ursprungs Käse „Hand Made“

4 Käse Sorten | Feige | Mandel | Chutney | €13

Gewürztraminer | Weingut Thorsten Krieger | Pfalz

0,2l € 12 | Flasche 0,75l € 34

Stellen Sie Ihr 3,4, oder 5 Gang Menü Selbst zusammen

3 Gang €38 Weinbegleitung 0,1l €18

4 Gang €49 Weinbegleitung 0,1l €22

5 Gang €61 Weinbegleitung 0,1l €26

MeliáRewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Max Goldbach | Lucas Jähn
Jens Lucius | Susann Scheffel | Khalifa Lahmadi | Natalia Trotsiuk | Sarah Tillenburg

Starter

Scallop

Quince | Dejavu | Algae | Potato | €14

Weißburgunder „Fallbeil“ | Weingut F.E. Schott | Nahe

0,2l €8 | Flasche 0,75l €28

Panna Cotta

Goat's milk | Black salsify | Venison ham | Hazelnut | €12

Chardonnay & Weißburgunder „GROHSARTIG“ | Weingut Groh | Rheinhessen

0,2l €9 | Flasche 0,75l €33

Salad

Pomegranate | Lamb's lettuce | Frisée | Pumpkin | Quail egg | Beetroot dressing | €10

Cuvée Rosé | Weingut am Nil | Kallstadt Pfalz

0,2l €8 | Flasche 0,75l €28

Soup

‘ VEN Onion Soup ‘

Brie | Bread | €9

Intermediate course

Beetroot & Pumpkin

Beetroot | Ring beetroot | Pumpkin | Trumpet mushroom | Herbs | €14

Cuvée Nr. 11 – PriSecco | non - alcoholic | Manufaktur Jörg Geiger | Baden

0,1l €8 | Flasche 0,75l €28

MeliáRewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Max Goldbach | Lucas Jähn
Jens Lucius | Susann Scheffel | Khalifa Lahmadi | Natalia Trotsiuk | Sarah Tillenburg

Main course

Goose leg

Red cabbage | Brussels sprouts | Apple | Potato | €26

BIO Heidesheimer Schwarzriesling | Weingut Feth | Rheinhessen

0,2l € 9 | Flasche 0,75l € 33

Boiled fillet of Veal

Savoy cabbage | Black walnut | Carrot | Polenta | €25

Grüner Veltliner „Wildwux“ Biowein | Weingut Geyerhof | Kremstal – Österreich

0,2l € 9 | Flasche 0,75l € 33

Eaglefish

Cauliflower | Sweet corn | Fregola Sarda | Clear sauce | €26

Pinkfein – Fünf Freunde Cuvée | Weingut Zur Schwane | Franken

0,2l € 8 | Flasche 0,75l € 28

Dessert

Irish Coffee

Biscuit | Chocolate | Coffee | Whisky | Caramel | Tangerine | €9

Hieu

Rice | Coconut | Sour cream | Kumquat | €8

Origin Cheese "Hand Made

4 Cheese Varieties | Fig | Almond | Chutney | €13

Gewürztraminer | Weingut Thorsten Krieger | Pfalz

0,2l € 12 | Flasche 0,75l € 34

Create your 3,-4, or 5 course menu yourself

3 course €38 wine accompaniment 0,1l €18

4 course €49 wine accompaniment 0,1l €22

5 course €61 wine accompaniment 0,1l €26

MeliáRewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.